

Verrines de fraises et kiwis à la crème fraîche et aux speculoos



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Repos : 1 h

Voici une variante de ma recette de verrines de fraises aux speculoos, toute aussi délicieuse...

Ingrédients

- 2 kiwis
- quelques fraises gariguettes
- crème fraîche épaisse
- 1 sachet de sucre vanillé
- quelques speculoos réduits en poudre

Préparation

- 1 Eplucher les kiwis, enlever le coeur blanc qui est dur. Les couper en morceaux. Garder 2 rondelles de kiwis pour la décoration.
- 2 Laver les fraises. Les équeuter et les couper en morceaux. En réserver 2 pour la décoration.
- 3 Verser le sachet de sucre vanillé dans la crème fraîche et mélanger.
- 4 Dans le fond de la verrine, déposer les dés de kiwis. Recouvrir de crème fraîche.
- 5 Recouvrir avec les morceaux de fraises. Saupoudrer le tout de speculoos réduits en poudre.
- 6 Décorer avec une brochette composée d'une fraise et d'une rondelle de kiwi. Mettre au frais avant de servir. C'est délicieux...

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

